

Labi-labi (*Tryonyx spp*) hidup

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan	2
7 Pengemasan	3
Bibliografi	4

Prakata

Untuk mendapatkan mutu labi-labi hidup yang memenuhi standar, maka harus dilakukan penanganan yang baik dan benar.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan Standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada Badan standardisasi Nasional.

Penanganan labi-labi (*Trionyx spp*) hidup

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan, pengemasan.

2 Acuan

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

Joint FAO / WHO *Food standard programme Codex Alimentarius Commission* (CAC/RCP16-1978).

3 Definisi

penanganan labi-labi hidup

penanganan awal, pengangkutan, sortasi, penampungan dan pengkondisian, serta pengemasan

4 Bahan

4.1 Bahan baku

4.2.1 Air tawar

Air tawar untuk penanganan harus cukup aman dan saniter. Memiliki suhu sekitar 25 °C sampai dengan 28 °C atau sesuai dengan habitatnya.

4.2.2 Es

Apabila menggunakan es, maka es untuk penggunaan harus saniter dan higienis, berasal dari bahan baku air bersih.

4.2.3 Media pengemasan

Media dalam pengemasan yang digunakan dalam pengangkutan labi-labi hidup harus saniter dan higienis serta tidak meracuni dan mencemari produk.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan labi-labi hidup sebagai berikut:

- keranjang plastik;
- bak / pan plastik atau *stainless steel*;
- timbangan;
- termometer;
- alat pengemas;
- peralatan lain yang diperlukan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan labi-labi hidup harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, bebas dari retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penanganan awal

Penanganan awal labi-labi hidup di lokasi panen ditampung dalam suatu wadah sehingga labi-labi tetap sehat. Selama penampungan, air dalam wadah diganti secara periodik.

6.2 Pengangkutan

Dari tempat panen, labi-labi diangkut ke tempat pengumpul atau penampungan dengan menggunakan wadah keranjang. Diusahakan suhu 25 °C sampai dengan 28 °C atau sesuai dengan habitatnya.

6.3 Sortasi

Sortasi dilakukan berdasarkan kualitas, jenis dan ukuran.

6.4 Penampungan dan pengkondisian

Di tempat penampungan, labi-labi dimasukkan dalam wadah plastik berisi air bersih dengan suhu 25 °C sampai dengan 28 °C. Untuk labi-labi yang tidak sehat / normal agar ditangani lebih lanjut.

7 Pengemasan

7.1 Bahan pengemas

Bahan pengemas labi-labi hidup harus bersih kuat dan tidak mencemari dan meracuni produk serta mampu melindungi kelangsungan hidup produk selama pengangkutan.

7.2 Teknik pengemasan

Labi-labi hidup harus dikemas dengan cepat, cermat dan aman secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dengan kondisi yang dapat mencegah terjadinya kematian dan kontaminasi. Suhu ruangan pengemasan selama pengangkutan diusahakan 20 °C.

7.3 Penandaan dan pemberian kode

Setiap labi-labi hidup yang akan diperdagangkan, dalam kemasan harus diberi label standar dengan benar dan mudah dibaca yang memberi keterangan:

- jenis labi-labi dan ukuran;
- berat bersih labi-labi;
- nama dan alamat unit pengolahan atau *dealer*, serta negara di mana labi-labi ditangani;
- tanggal, bulan dan tahun saat labi-labi tersebut mulai didistribusikan;
- keterangan lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem penandaan harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

Bibliografi

PP RI No 15 tahun 1991, *Standar Nasional Indonesia (SNI) dan penjelasannya*.

SK Menteri Pertanian No. 304/Kpts/OT.210/4/94, *Akreditasi Departemen Pertanian*.

SK Menteri Pertanian No. 303/Kpts/OT.210/4/94, *Standardisasi, sertifikasi dan akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian*.

Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89, tanggal 10 Juli 1989, *Batas maksimum cemaran logam dalam makanan* dan No. 03726/B/SK/VII/89, tanggal 10 Juli 1989, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan*.

Metode analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1992.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id